

Profiteroles com chantilly e caramelo

Ingrédients

- 150g de açúcar refinado
- 100g de creme de leite
- 45g de manteiga com sal
- 40g de manteiga sem sal em pomada
- 50g de açúcar mascavo
- 50g de farinha
- 65g de água
- 85g de leite fresco integral
- 2g de sal
- 2g de açúcar refinado
- 60g de manteiga
- 80g de farinha
- 125g de ovos inteiros
- 400g de creme de leite a 35% de gordura
- 40g de açúcar de confeiteiro

Préparation

1. Uma sobremesa muito simples hoje, mas que certamente agradará todos à mesa: carolinas de caramelo e chantilly!
2. Escolhi aromatizá-las com baunilha, mas você também pode recheá-las com um caramelo e chantilly simples, ou ainda aromatizá-las com café ou chocolate, avelã, flor de laranjeira.
3. deixe suas vontades (e sua despensa) falarem!
4. Material: Batedor Placa perfurada Bico de confeitar pequeno 14mm Cortadores redondos Sacos de confeitar
Ingredientes: Usei a baunilha Norohy da Valrhona: código ILETAITUNGATEAU para 20% de desconto em todo o site (afiliado).
5. Você terá caramelo em excesso, pode reduzir a quantidade se desejar, mas cuidado para não fazer uma quantidade muito pequena que dificulte a mistura.
6. Prepare um caramelo seco com o açúcar.
7. Paralelamente, aqueça o creme com a baunilha.
8. Quando o caramelo estiver com uma bela cor âmbar, deglaçar aos poucos com o creme quente e misture bem.
9. Fora do fogo, adicione a manteiga cortada em pequenos pedaços e misture o caramelo.
10. Deixe esfriar completamente.
11. Misture a manteiga em pomada com o açúcar e a farinha, em seguida, estenda o crocante finamente entre duas folhas de papel manteiga.
12. Corte círculos de aproximadamente 4 a 5cm de diâmetro (ou conforme o tamanho de suas carolinas), então coloque no congelador.
13. Pré-aqueça o forno a 180°C.
14. Leve a ferver a água, o leite, o sal, o açúcar e a manteiga.
15. Fora do fogo, adicione de uma só vez a farinha peneirada.
16. Volte ao fogo e seque a massa em fogo baixo usando uma espátula por alguns minutos até que uma fina película se forme no fundo da panela.
17. Coloque a massa em uma saladeira (ou na tigela da batedeira) e misture um pouco para esfriar antes de

incorporar os ovos levemente batidos aos poucos em velocidade média.

18. Espere que a massa se torne homogênea antes de cada adição.

19. Pare de misturar quando a massa tiver um aspecto acetinado: a linha traçada com o dedo na massa deve se fechar.

20. Coloque a massa de choux em um saco de confeitar equipado com um bico pequeno liso, depois faça montinhos de choux em uma assadeira coberta com papel manteiga.

21. Cubra as carolinas com um disco de crocante e coloque-as no forno pré-aquecido a 180°C por 25 a 30 minutos.

22. Deixe esfriar.

23. Bata o creme de leite; quando começar a ficar bem montado, adicione o açúcar de confeiteiro e a baunilha e bata novamente até obter a textura de chantilly.

24. Coloque o chantilly em um saco de confeitar equipado com um bico pequeno.

25. Corte as tampas das carolinas, coloque um pouco de caramelo no fundo.

26. Em seguida, coloque o chantilly, depois mais um pouco de caramelo no centro do chantilly.

27. Cubra com a tampa das carolinas, polvilhe com açúcar de confeiteiro e finalmente, delicie-se!